



ARANCIA DEL GARGANO IGP

RICONOSCIMENTO: REG. CE N. 1017 DEL 30.08.2007 (GUCE L. 227 DEL 31.08.2007)

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	I COMUNI DI VICO DEL GARGANO, RODI GARGANICO E ISCHITELLA (FG).



Questa arancia appartiene alle varietà 'Bionda comune del Gargano' e alla varietà locale 'Duretta del Gargano', localmente detta 'Arancia tosta'. La 'Bionda del Gargano' ha forma sferica o piriforme e buccia più o meno sottile, di colore giallo dorato intenso; l'Arancia duretta ha, invece, forma rotonda od ovale, localmente dette rispettivamente 'Duretta tonda o a Viso lungo'; buccia di colore arancio chiaro; polpa ambrata, croccante, con semi assenti o in numero ridotto. Quest'arancia si distingue dalle altre per via della maturazione tardiva che avviene a fine aprile-maggio e talvolta anche agosto, e per via della sua particolare serbevolezza che le permetteva in tempi passati di sostenere viaggi di 30-40 giorni. Entrambe le varietà devono dare una resa minima in succo, pressato a mano, del 35% e presentare frutti pesanti di peso non inferiore a 100 g.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	87	0,7	0,2	7,8	1,6	34 kcal

Processo Produttivo

Il portainnesto tradizionalmente adoperato è il melangolo (*Citrus meardà*). La forma conferita all'arancio è quella tipica semisferica della zona, localmente denominata cupola, la cui impalcatura è costituita da due branche principali e da due secondarie, in modo che la chioma si sviluppi secondo un cerchio, inscritto in un quadrato: detta forma, cava all'interno, favorisce l'arieggiamento e le operazioni di raccolta. L'irrigazione viene praticata da maggio ad ottobre.

Periodo di produzione

Dal 15 aprile a fine agosto per la "Bionda comune del Gargano"; dal 1° dicembre al 30 aprile per la "Duretta del Gargano".

Storia e tradizione

Citata già nell'antichità, l'Arancia del Gargano fu menzionata anche nelle opere di Gabriele d'Annunzio. Fin dal 1700 si tiene a febbraio una processione in onore di San Valentino, durante la quale si benedicono gli agrumeti.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio Tradizionale - Negozi specializzati.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra degli agrumi a Vico del Gargano (Fg) il 14 febbraio; Sagra delle arance a Rodi Garganico (Fg) ad aprile.

Organismi associativi

Consorzio di valorizzazione e tutela «Gargano Agrumi» - Vico del Gargano (FG).

Organismi di controllo:

C.C.I.A.A. di Foggia (FG).